

Daifuku with bean and salted egg filling  
**ขนมขี้หมู**

50.-

๒๕๕๓๕๓๓  
 บมจ. ๒๕๕๓๓๓๓  
**ไข่ต้ม**  
 ๒๕๕๓๓๓๓  
**SM. ๒๕๕๓๓**  
 ๒๕๕๓๓๓๓

๒๕๕๓๓๓๓  
 บมจ. ๒๕๕๓๓๓๓  
**ไข่ต้ม**  
 ๒๕๕๓๓๓๓  
**SM. ๒๕๕๓๓**  
 ๒๕๕๓๓๓๓



Daifuku with bean and salted egg filling  
**ไข่ต้มขี้หมู**

50.-

เจ้าเด็ด  
**วัฒนพร**  
 พ.ศ. ๒๕๕๓  
**ไดฟุกุ**  
 อร่อย..ล้ำลึก  
 นครสวรรค์

www.thaimoji.com



**ไส้ต๋อไข่เค็ม**  
 Daifuku with bean and salted egg filling



ตำนานสร้างชีวิตกว่า 50 ปี  
 คุณแม่พี่รยา  
 ตรีศักดิ์วัฒนพร



50.-

50.-  
**ไส้ต๋อไข่เค็ม**  
 Daifuku with bean and salted egg filling  
 EXP 23.03.2015

๒๕๕๓๓๓๓  
 บมจ. ๒๕๕๓๓๓๓  
**ไข่ต้ม**  
 ๒๕๕๓๓๓๓  
**SM. ๒๕๕๓๓**  
 ๒๕๕๓๓๓๓







**ไส้ถั่วไข่เค็ม**  
Daifuku with bean and salted egg filling



**ขนมไดฟูกู ไส้ถั่วไข่เค็ม**

| ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ |               |  |  |
|-----------------------------|---------------|--|--|
| แป้งมันสำปะหลัง 25%         | สีผสมอาหาร 5% |  |  |
| น้ำตาลทราย 25%              | น้ำมันพืช 5%  |  |  |
| ถั่วเขียว 25%               | กลิ่น 5%      |  |  |
| ไข่เค็ม 5%                  | น้ำ 5%        |  |  |
| เนยสด 5%                    |               |  |  |

ใช้วัตถุดิบไทย แต่งกลิ่นและสีสังเคราะห์

**บรรจุ 4 ชิ้น**  
**น้ำหนัก 120 กรัม**



60-1-25432-2-0019



ข้อแนะนำในการเก็บรักษา  
ควรเก็บที่อุณหภูมิห้อง ให้ห่างจากความร้อนและความชื้น  
ห้ามเก็บไว้ท้ายรถ หรือบริเวณที่ถูกแดดโดยตรง  
หลังจากแกะซองควรทานให้หมดภายใน 1 วัน  
ผงสีขาวที่เห็นมิใช่รา เป็นแป้งนวลเพื่อมิให้ขนมติดกัน

ผลิตโดย : วัฒนพร 20/49 ถ.โกสีย์ใต้ ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000  
โทร : 081-6435051 (ตรัสศักดิ์), 056-222857 แฟกซ์ : 056-313272  
[www.thaimoji.com](http://www.thaimoji.com)

สินค้าไทย 100%  
**ขนมไดฟูกู**



50





ต้นตำรับ เจ้าแรกในประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๒๕

โมจิ นมมะพร้าว  
ในเตย



www.thalmoji.com



35.-



ต้นตำรับ เจ้าแรกในประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๒๕



ส่วนผสมของไส้วุ้นมะพร้าว

|           |                |     |           |               |     |
|-----------|----------------|-----|-----------|---------------|-----|
| แป้งสาลี  | Wheat flour    | 25% | น้ำ       | Water         | 5%  |
| นมข้นหวาน | Condensed milk | 17% | มะพร้าว   | Coconut       | 41% |
| นมสด      | Milk           | 6%  | น้ำตาล    | Sugar         | 7%  |
| เนย       | Butter         | 7%  | น้ำมันพืช | Vegetable oil | 2%  |

ต้นตำรับโมจิ ของชาวบะหมี่

บรรจุ 8 ชิ้น  
น้ำหนัก 100 กรัม  
EXP 27-03-2015

ขนมป๊อปปี้รสดี ได้มะพร้าว ไบเตย  
ผลิตโดยเครื่องจักรต่างประเทศ  
อบด้วยเทคโนโลยีทันสมัย  
ถูกหลักโภชนาการทุกขั้นตอน





# โมจิ วัฒนธรรม สด ใหม่ จากเตาทุกวัน

"ขนมโมจิ" ของร้านวัฒนธรรม โดย คุณนิภา ตรีศักดิ์วัฒนธรรม ผู้สืบทอดการทำขนมมาตั้งแต่เฮอวี่ว๊อ ได้ดัดแปลงขนมโมจิตัวเดิมของญี่ปุ่นให้มีหลากหลายชนิดแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น จนกลายเป็น "โมจิ" ที่กลมกล่อม นานุ่มหลากหลายรสชาติ สูตรต้นตำรับเป็นเจ้าแรกของประเทศไทย อันเลื่องลือ มีเอกลักษณ์เฉพาะอากาศเย็นแบบ ได้กับความนิยมจนกลายเป็นขนมสัญลักษณ์ของจังหวัดนครสวรรค์ ที่ฮือว่าเป็นของฝากที่ถูกต้องผู้ใจ ประทับใจ ผู้รับมาตั้งแต่ พ.ศ. 2525

เป็นเวลากว่า 30 ปีมาแล้วที่ "วัฒนธรรม" ได้ปั้นขนมโมจิจากเตาอบกลางแจ้ง เป็นเจ้าแรกในประเทศไทยมาจนปัจจุบัน เรายังใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิต ไข่ไข่ แต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยเครื่องจักรอันทันสมัย ทำให้ได้ขนมโมจิที่สด ใหม่ สะอาด หลากหลายรสชาติที่นับว่าอร่อยไม่หยุดยั้งเนื่องความอร่อยในทุกคำ ที่ได้ชิมขนมโมจิจากวัฒนธรรม

"ทานไข่ฮอองอนะคะ....." จากใจ โมจิ วัฒนธรรม

ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา

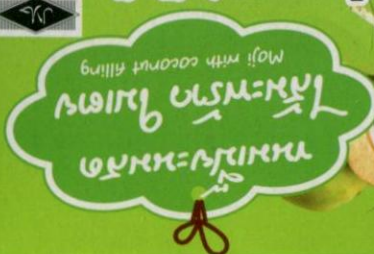
ควรเก็บที่อุณหภูมิห้อง ให้ห่างจากความร้อนและความชื้น ห้ามเก็บไว้ทำยารด หรือบริเวณที่ถูกแดดโดยตรง หลังจากแกะซองควรทานให้หมดภายใน 1 วัน ผงสีขาวที่เห็นมิใช่รา เป็นแป้งนวลเพื่อมิให้ขนมติดกัน



ผลิตโดย : วัฒนธรรม 20/49 ถ.โกสีย์ใต้ ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000  
โทร : 081-6435051 (ตรีศักดิ์), 056-222857 แฟกซ์ : 056-313272



๑๐๐% ธรรมชาติ ๑๐๐% ปลอดภัย ๑๐๐% อร่อย







อุตสาหกรรมอาหารไทย กรุงเทพมหานคร

ผลิตด้วย 66% ไข่ไก่  
และ 34% ไข่แดง  
สูตรพิเศษ  
สูตรใหม่



ส่วนผสม (ส่วนผสม) ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ

|                |     |           |     |
|----------------|-----|-----------|-----|
| Wheat flour    | 25% | ไข่ไก่    | 34% |
| Condensed milk | 17% | ไข่แดง    | 7%  |
| Salted egg     | 6%  | น้ำตาล    | 7%  |
| Butter         | 7%  | น้ำมันพืช | 2%  |
| Water          | 5%  |           |     |



www.thalmoji.com



35.-



หมี่มะพร้าว  
ไส้ทุเรียน ไข่เค็ม  
Mochi with durian and  
salted egg filling



ต้นตำรับ เจ้าแรกในประเทศไทย พ.ศ. ๒๕๒๕

ต้นตำรับ  
ของแบรนด์  
สูตรลับ

60-1-25432-2-0001

บรรจุ 8 ชิ้น  
น้ำหนัก 100 กรัม  
EXP 12.04.2015

ขนมเปียกสด ไข่ทุเรียน ไข่เค็ม  
ผลิตโดยเครื่องจักรต่างประเทศ  
อบด้วยเทคโนโลยีทันสมัย  
ถูกหลักโภชนาการทุกขั้นตอน





# โมจิ วัฒนธรรม สด ใหม่ จากเขาทุกวัน

**"ขนมโมจิ"** ของร้านวัฒนธรรม โดย **คุณนริสา ตีศักดิ์วัฒนพร** ผู้สละรักการทำขนมมาตั้งแต่ฮิวเอวว็อย ได้ดัดแปลงขนมโมจิดั้งเดิมของญี่ปุ่นให้มีหลากหลายชนิดแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น จนกลายเป็น **"โมจิ"** ที่กลมกล่อม นานุ่มหลากหลายรสชาติ สูตรต้นตำรับเป็นเจ้าแกงวอประเทศไทย อันเลื่องลือ มีเอกลักษณ์เฉพาะอากาศแสนแบบ ได้รับความนิยมจนกลายเป็นขนมสัญลักษณ์ของจังหวัดนครสวรรค์ ที่ฮิวเอวว็อยฝากที่ปลูกใจผู้ใจ **ประทับใจ** ผู้รับมาตั้งแต่ **พ.ศ. 2525**

เป็นเวลากว่า **30** ปีมาแล้วที่ **"วัฒนพร"** ได้ขนานนามโมจิสุดแกงวอกลายเป็นเจ้าแกงในประเทศไทยมาจนปัจจุบัน เราใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิต ใจแต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยเครื่องจักรอันทันสมัย ทำให้ได้ขนมโมจิที่สด ใหม่ สะอาด หลากหลายรสชาติที่พัฒนามาอย่างไม่หยุดยั้งเพื่อความอร่อยในทุกคำที่ได้ชิม **ขนมโมจิจากวัฒนพร**

**"ทานให้อร่อยจนตะ....." จากใจ โมจิ วัฒนพร**

ขอแนะนำในการเก็บรักษา

ควรเก็บที่อุณหภูมิห้อง ให้ห่างจากความร้อนและความชื้น  
ห้ามเก็บไว้ท้ายรถ หรือบริเวณที่ถูกแดดโดยตรง  
หลังจากแกะซองควรทานให้หมดภายใน 1 วัน  
ผงสีขาวที่เห็นมิใช่รา เป็นแป้งนวลเพื่อมิให้ขนมติดกัน



ผลิตโดย : วัฒนพร 20/49 ถ.โกสีย์ใต้ ต.ปากน้ำโพ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ 60000  
โทร : 081-6435051 (ตรีศักดิ์), 056-222857 แฟกซ์ : 056-313272



**๑๓๒๒ '๒๓ สนุภษนระรภภุรภษนระ กรุเสภษ**

